

PERCORSO DI AVVICINAMENTO ALLA FIGURA DI CASARO

1^a Settimana

Giorno	Data	Da	A	Ore	N. modulo	Argomento trattato
Giovedì	14/03/2019	14:00	14:30			Tour de table: Accoglienza corsisti e presentazione corso
Giovedì	14/03/2019	14:30	17:30	03:00	2	Il ciclo produttivo del latte e i fattori che ne influenzano la qualità (alimentazione, mungitura, malattie dell'apparato mammario, etc.). Corretta prassi di trasferimento del latte in caldaia.
Venerdì	15/03/2019	09:00	13:00	04:00	1	Esercitare la professione del casaro in Veneto Tipologie e caratteristiche del settore della produzione dei prodotti caseari in Veneto e sue principali tendenze evolutive. Tipologie e caratteristiche del settore della produzione dei prodotti caseari in Veneto e sue principali tendenze evolutive. Marchi di qualità dei prodotti lattiero-caseari Formaggi D.O.P. origine e riconoscimenti: Disciplinari di Produzione. I prodotti tradizionali: stracchino, casatella, burro,I formaggi del Veneto e delle Regioni vicine: aspetti storico-culturali e tradizioni del territorio. Il settore lattiero-caseario: evoluzione strutturale e prospettive di mercato
Venerdì	15/03/2019	14:30	17:30	03:00	2	Composizione chimico-fisica, valore nutritivo del latte e dei principali prodotti di trasformazione (burro, formaggio, ricotta)
Sabato	16/03/2019	09:00	13:00	04:00	9	Normativa igienico-sanitaria dei formaggi a latte crudo (H.A.C.C.P.) Le normative vigenti e l'applicazione dei principi dell'autocontrollo igienico sanitario per le attività di un minicaseificio aziendale. Principi di igiene e cura della persona. Sistemi e metodi di gestione dell'igiene dell'ambiente di lavoro: pulizia e sanificazione dei locali, monitoraggio e lotta agli animali infestanti, smaltimento rifiuti.
Tot.				14:00		

2^a Settimana

Giorno	Data	Da	A	Ore	N. modulo	Argomento trattato
Giovedì	21/03/2019	09:00	13:00	04:00	6	Caratteristiche del latte destinato alla caseificazione; tecniche di risanamento (termizzazione, pastorizzazione) e modificazione del titolo in grasso e proteico. Lavorazione del latte in caldaia: siero innesti e fermenti lattici, sosta e maturazione del latte. Tipologie di caglio; cagliatura, rottura del coagulo; spinatura sul fuoco e fuori fuoco. Estrazione della cagliata, infagottamento e messa in forma; pressatura e rivoltamenti.
Giovedì	21/03/2019	14:30	17:30	03:00	4	Esercitazione pratica per la produzione di formaggi a pasta molle
Venerdì	22/03/2019	09:00	13:00	04:00	3	Valutazione dell'attitudine del latte alla caseificazione. I fenomeni principali che differenziano le diverse tipologie di formaggi a pasta molle, semidura, dura e a pasta filata

Venerdì	22/03/2019	14:30	18:30	04:00	8	Fonti energetiche e disponibilità idrica. Locali di ricevimento, deposito e lavorazione latte; locali per il deposito del prodotto finito. Altri locali logistici (deposito sost. Non alimentari, spogliatorio e servizi igienici, centrale termica, spaccio per vendita diretta, ecc). Gestione dei reflui. 8 Attrezzature: Scambiatori di calore, Caldaia polivalente, Generatori di calore e vapore; generatori di freddo, Tavoli, spessore, Pompe, Screamatrici centrifughe, Celle di maturazione, Serbatoi vari (per latte, per siero, per i reflui, ecc), Altro (peso, lava-bidoni, fermentiere, ecc). Esercitazione di produzione.
Sabato	23/03/2019	09:00	13:00	04:00	2	Esecuzione di semplici analisi sul latte - Laboratorio di chimica
		14:30	17:30	03:00	2	Microbiologia del latte e dei suoi derivati
		Tot.		19:00		
3ª Settimana						
Giorno	Data	Da	A	Ore	N. modulo	Argomento trattato
Giovedì	28/03/2019	09:00	12:00	03:00	7	Produzione di formaggi a pasta filata: Mozzarella, Provolone Valpadano, Produzione di formaggi di ovi-caprini, Produzione dello Yogurt, Produzione dei probiotici, Ricotta e affumicatura, Formaggi erborinati (es. Gorgonzola)
Giovedì	28/03/2019	14:30	17:30	03:00	3	Il fenomeno fisico-chimico della cagliatura (acida, presamica, mista) e lo spurgo (principale e secondario), la maturazione e la stagionatura.
Venerdì	29/03/2019	09:00	13:00	04:00	13	Visita Azienda Agricola Curto
Venerdì	29/03/2019	14:30	18:30	04:00	6	Esercitazione pratica per la produzione di caciotta.
Sabato	30/03/2019	09:00	12:00	03:00		Tecnologie casearie e gestione dei reflui
		Tot.		17:00		
4ª Settimana						
Giorno	Data	Da	A	Ore	N. modulo	Argomento trattato
Giovedì	04/04/2019	09:00	13:00	04:00	13	Visita azienda – Caseificio Sant'Andrea
Giovedì	04/04/2019	14:30	17:30	03:00	4	Tipologia e funzionamento delle principali attrezzature e strumenti utilizzati per produrre latticini freschi. Le fasi di lavorazione del latte per la produzione di formaggi a pasta molle Veneti: Stracchino, Casatella, Primisale (schiz-tosella), Taleggio, Robiola, Mascarpone.
Venerdì	05/04/2019	09:00	12:00	03:00	4	Caratteristiche del latte destinato alla caseificazione; tecniche di risanamento; gestione dell'impianto di pastorizzazione. I fermenti lattici selezionati, gli innesti batterici e la fermentazione lattica. I cagli, la gestione della cagliata in caldaia, estrazione della cagliata e messa in forma. Tecnologia dei formaggi ovi-caprini.
Venerdì	05/04/2019	14:30	17:30	03:00	5	Scrematura del latte e del siero; la burrificazione della crema e produzione della panna. Tipologia e funzionamento delle principali attrezzature e strumenti utilizzati per la scrematura, la zangolatura, l'impastamento e il confezionamento del burro. Caratteristiche e parametri della conservazione (temperature, etichettatura, scadenza etc.). Controllo della qualità del prodotto.
Sabato	06/04/2019	09:00	13:00	04:00	10	Valutazione dei formaggi: i principi della degustazione
		Tot.		17:00		

5 ^a Settimana						
Giorno	Data	Da	A	Ore	N. modulo	Argomento trattato
Giovedì	11/04/2019	09:00	12:00	03:00	6	Evoluzione della cagliata nel corso delle diverse fasi di lavorazione. Tecniche di salatura; tipologie e funzionamento delle principali attrezzature e strumenti utilizzati per la salatura. Maturazione dei formaggi: tipologie e funzionamento delle principali attrezzature e strumenti utilizzati per lo stoccaggio dei formaggi: celle frigorifere, magazzini etc. Caratteristiche e parametri della stagionatura (temperatura, umidità, tempi di movimentazione etc.). Controllo della qualità del prodotto: esame visivo, battitura delle forme etc. Principali difetti e alterazioni dei formaggi a media stagionatura e loro cause.
Giovedì	11/04/2019	14:30	17:30	03:00	6	Le fasi di lavorazione del latte per la produzione di formaggi Veneti con stagionatura media e superiore a 60 giorni. MONTASIO, Asiago (pressato e d'allevato) - Piave-Monte Veronese, Grana Padano, Caciotta. Altri tipici del nord-est (es Imbriago; Bastardo, ecc).
Venerdì	12/04/2019	08:00	12:00	04:00	10	Valutazione dei formaggi: i principi della degustazione e assaggio "critico" di alcuni formaggi prodotti in caseificio aziendale. Analisi sensoriali. Degustazione guidata di formaggi freschi e stagionati
Venerdì	12/04/2019	14:30	17:30	03:00	4	Produzione di formaggi a pasta molle
Sabato	13/04/2019	09:00	12:00	03:00		Fabbisogni nutrizionali, dismetabolismo e ricadute produttive
			Tot.	13:00		
6 ^a Settimana						
Giorno	Data	Da	A	Ore	N. modulo	Argomento trattato
Giovedì	02/05/2019	09:00	12:00	03:00	4	Caratteristiche e parametri della conservazione (temperature, etichettatura, scadenza, ecc.); controllo della qualità dei prodotti. Il latte crudo: la vendita diretta e la produzione di formaggi a maturazione breve.
Giovedì	02/05/2019	14:30	18:30	04:00	4	Esercitazione pratica per la produzione della casatella.
Venerdì	03/05/2019	09:00	13:00	04:00	13	Visita azienda: ARAV Treviso
Venerdì	03/05/2019	14:30	18:30	04:00	12	Packging e confezionamento dei prodotti lattiero caseari.
Sabato	04/05/2019	09:00	13:00	04:00	2	Microbiologia del latte e dei suoi derivati
Sabato	04/05/2019	14:30	17:30	03:00	2	Biochimismo delle fermentazioni batteriche
			Tot.	22:00		
7 ^a Settimana						
Giorno	Data	Da	A	Ore	N. modulo	Argomento trattato
Giovedì	09/05/2019	09:00	13:00	04:00	7	Esercitazione pratica per la produzione di formaggi ovi-caprini
Giovedì	09/05/2019		17:30	17:30	2	Inquadramento degli allevamenti ovi - caprini.
Venerdì	10/05/2019	09:00	12:00	03:00	7	Esercitazione pratica per la produzione di mozzarella
Venerdì	10/05/2019	14:30	17:30	03:00	12	Gestione ICQRF
Sabato	11/05/2019	09:00	12:00	03:00	2	I metodi di risanamento del latte. Produzione e donfezionamento latte intero, parz. Scremato, scremato, alta digeribilità, yogurt, burro, panna...
Sabato	11/05/2019	12:00	13:00	01:00	2	Utilizzo mezzi informatici per la ricerca di dati e la ricezione online.....
			Tot.	07:30		

8 ^a Settimana						
Giorno	Data	Da	A	Ore	N. modulo	Argomento trattato
Giovedì	16/05/2019	09:00	13:00	04:00	12	Marketing dei prodotti lattiero caseari
Giovedì	16/05/2019	14:30	18:30	04:00	13	Visita aziendale: Consorzio del Montasio/Latteria MORO Montasio
Venerdì	17/05/2019	09:00	13:00	04:00		Visita aziendale: Latteria Collalbrigo
Venerdì	17/05/2019	14:30	17:30	03:00	6	Esercitazione pratica per la produzione tipo Montasio
Sabato	18/05/2019	09:00	13:00	04:00	12	Marketing dei prodotti lattiero caseari
Tot.				19:00		
9 ^a Settimana						
Giorno	Data	Da	A	Ore	N. modulo	Argomento trattato
Giovedì		14:30	18:30	04:00	2	Esercitazione pratica gruppo A
Giovedì	23/05/2019	09:00	13:00	04:00	11	Normative vigenti in materia di sicurezza, prevenzione infortuni, prevenzione incendi e igiene del lavoro, anche con riferimento agli obblighi previsti dal T. U. 81/08 e successive modificazioni, in relazione alla specifica destinazione dei locali e delle attività lavorative di riferimento. Fattori di rischio professionale ed ambientale. Elementi di messa in sicurezza degli ambienti e dei materiali e di diminuzione del rischio.
Venerdì	24/05/2019	14:30	18:30	04:00	2	Esercitazione pratic agruppo B
Venerdì	24/05/2019	08:00	10:00	02:00	10	Degustazione guidata di formaggi vari
Sabato	25/05/2019	10:00	13:00	03:00	-----	Verifica apprendimento corso
Sabato	25/05/2019			00:00		Consegna attestati
Tot.				05:00		

N.B.:

IL PROGRAMMA DELLE ATTIVITA' PREVISTE POTREBBE SUBIRE DELLE VARIAZIONI PER CASUSA DI FORZE MAGGIORI CHE VERRANNO COMUNICATE TEMPESTIVAMENTE.

PER I LABORATORI E LE ATTIVITA' PRATICHE MUNIRSI DI CAMICE BIANCO, STIVALI IN GOMMA E COPRICAPO (ANCHE DI QUELLI USA E GETTA).